

Auberge



Du Lac
Taureau
et ses condos

Pour une réception inoubliable!



Hôtellerie
Champêtre
Auberges et Hôtels du Québec
Québec Resorts & Country Inns



RELAIS SANTÉ
www.relais-sante.com



Lieux de réception

Authentique chef-d'œuvre posé sur un écrin de sable fin, l'Auberge du Lac Taureau est une destination exclusive pour célébrer votre événement. Nous offrons le charme champêtre d'un hébergement en forêt quatre étoiles, une fine cuisine, une riche variété d'expériences et d'activités. L'Auberge du Lac Taureau garantit un séjour inoubliable de grand confort dans un environnement à couper le souffle.

La Baie Village/Milieu :

pouvant accueillir jusqu'à 200 convives, offre une terrasse extérieure privée et une vue sur l'étang.

Le Pavillon de l'étang :

pouvant accueillir jusqu'à 100 personnes, il offre un magnifique panorama sur le réservoir Taureau.



Menu

3 services : Potage ou salade - Plat Principal - Dessert
4 services : Potage – Entrée - Plat principal – Dessert
5 services : Potage – Entrée – Granité – Plat principal – Dessert
7 services : Potage – Entrée – Salade – Granité - Plat principal – Fromages - Dessert

Potage selon l'inspiration du moment

Sélection d'entrées

Salade du marché, vinaigrette maison
Terrine de gibier
Chou farci au fromage de chèvre et poivrons grillés
Saumon fumé

Plats principaux

Dos de saumon rôti, huile à l'aneth
Cuisse de pintade confite, sauce à l'abricot
Blanc de volaille, sauce au fromage de chèvre et poivre
Contre-filet de boeuf, sauce aux trois poivres
Pavé de truite, sauce vierge
Épaule de boeuf, sauce aux raisins
Filet d'aiglefin, sauce coriandre et citron

Desserts

Gâteau mousse au Cappuccino
Délice à l'érable
Gâteau truffé au chocolat
Gâteau chocolat sélect
Tartelette Jardinière
Mousse aux fruits

Groupes de 20 personnes et moins : 2 choix d'entrée/2 choix plats principaux/1 dessert
Groupes de 20 à 40 personnes : 1 choix d'entrée/2 plats principaux/1 dessert
Groupes de plus de 40 personnes : 1 choix d'entrée / 1 plat principal / 1 dessert
Frais de 5 \$ par personne par choix additionnel (maximum de 3 choix)

Au plus tard 15 jours avant l'arrivée, le nombre exact de convives ainsi que le choix du menu devront nous être confirmés.



Nos Canapés

Canapés froids à la douzaine

Régulier

Mousse de saumon fumé
Terrine de gibier
Salsa de crevettes et agrumes

De luxe

Saumon fumé
Mousse de foie gras de canard
Tartare de pétoncles et fraises
Tartin de bison en fleur d'orchidée

Canapés chauds à la douzaine

Régulier

Pâtisseries salées en pâte filo
Profiteroles farcies à la duxelles de champignons
Ailes de poulet

De luxe

Saucisses de gibier en croûte
Mini brochettes d'agneau
Crevettes à la crème d'ail



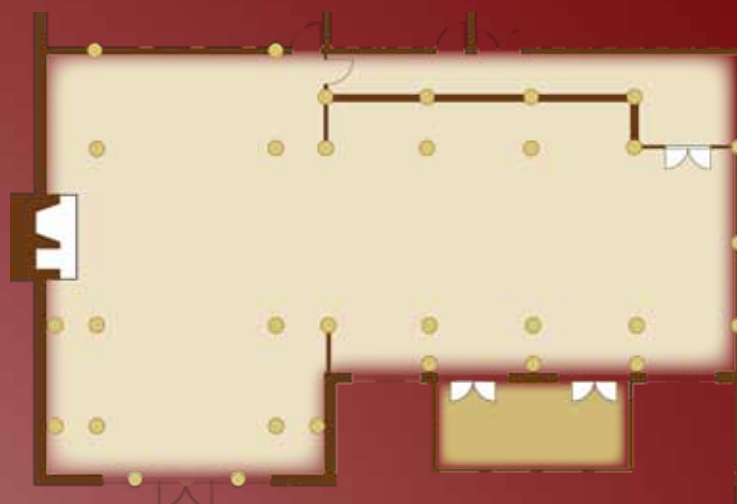
Soirée

Célébrez votre soirée de bal ou vos événements spéciaux parmi nous dans l'une de nos trois salles prévues à cet effet. Nous pouvons ainsi accueillir jusqu'à 250 convives.

Pour toute notre clientèle, un certain nombre d'équipements récréatifs sont inclus dans nos forfaits selon l'avancée de la saison ; piscine intérieure, saunas, bain à remous, canot, kayak, pédalo, raquette ainsi que le ski de fond.

Pour votre décoration de salle, location d'une disco-mobile ou encore pour toutes autres petites attentions, notre équipe se fera un plaisir de vous aider.

Vous avez besoin d'animation encadrée ? Notre responsable de l'animation se fera une joie de communiquer avec vous pour l'élaboration de votre programme d'activités. Des frais supplémentaires sont rajoutés à votre facturation pour la coordination de l'activité choisie.



Baie du Village

Baie du Milieu

Salles	Dimension	Banquet	Cocktail
Baie du Village	50'X32'X10'	80	125
Baie du Milieu	47'X32'X10'	80	125
Baie du Village / Baie du Milieu	80'X32'X10'	160	250
Pavillon de l'étang	40'X24'X10'	48	100



Auberge du Lac Taureau

1200 Ch. Baie du Milieu, St-Michel-des-Saints, Québec, J0K 3B0
Téléphone sans frais : 1-877-822-2623, Fax : 450-833-1870
Téléphone : 450-833-1919, Courriel : info@lactaureau.com
Site Internet : www.lactaureau.com

Qui rejoindre si vous...



Vous organisez un
Congrès ou Réunion

Benjamin Vallée
Directeur des ventes
Téléphone : 450-833-7021
Courriel : bvallee@lactaureau.com



Vous planifiez un
Mariage ou Bal

Josée Tranchemontagne
Directrice commerciale
Téléphone : 450-833-7014
Courriel : jtranchemontagne@lactaureau.com



Vous êtes un
Groupe

Nicolas Cassan
Représentant aux ventes
Téléphone : 450-833-7019
Courriel : ncassan@lactaureau.com